



Paszteciki z karkówką

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- karkówka - 0.5 kilogramów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- smalec - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- jajko do posmarowania - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- mąka - 2 szklanki
- żółtka - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- margaryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę zagnieć z masłem, żółtkami oraz solą.
2. Mięso pokrój w kosteczkę. Cebulę oraz czosnek posiekaj.
3. Cebulę i czosnek zeszklij na smalcu. Dodaj mięso i smaż 5 minut. Dopraw Przyprawą do karkówki Knorr i majerankiem.
4. Ciasto rozwałkuj i powycinaj krążki.
5. Na połowę nałóż farsz, a drugą połowę przykryj, zlep brzegi.
6. Ułóż na blaszce przykrytej pergaminem
7. Posmaruj rozkłóconym jajkiem, posyp kminkiem i papryką, piecz około ½ godziny w temperaturze 200 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl